

大誠高中 108 學年度國中技藝競賽餐飲管理科競賽辦法

一、競賽目的：

- (一)加強學生學習動機與興趣，增進學習成效以及建立自我成就感。
- (二)培養學生問題解決、技能水準之提升。
- (三)提供有興趣就近入學之學生，體驗實習多元管道，吸引具實作性向之學生參與。

二、辦理單位：

- (一)主辦單位:大誠高中實習處 就業輔導組長張惠萍組長 02-22348989 轉 64
- (二)承辦單位:餐飲管理科 科主任陳儀玲主任 02-22348989 轉 36

三、競賽主題：烘焙製作

四、參加對象：台北市、新北市各國中有烘焙專長與興趣之九年級學生。

五、報名方式：網路報名(由大誠高中官網報名或進入 QR Code 網路報名表)。

六、報名日期：即日起截至民國 109 年 4 月 17 日(星期五)。

七、參賽人數：20 人(依報名優先順序額滿為止，4 月 20 日網路公告參賽名單)。

八、競賽日期：民國 109 年 5 月 3 日(星期日)，考程將於考前另行通知。

九、競賽內容：依職群特性採實際操作、創意設計等方式競賽，包含學科及術科。

- (一)學科考題: 內容以 108 年度新北市國中技藝競賽餐旅群學科試題為主，佔 20%，
學科試題公告於大誠高中官網。

- (二)術科考題:創意水果派，佔 80%。

十、錄取名額及獎勵：錄取 1 至 3 名各 1 名，佳作 3 名為原則，獎勵金:第一名 3000 元、
第二名 1500 元、第三名 1000 元，佳作 500 元。

十一、競賽須知：

- (一)術科競賽題目及術科競賽須知為主(如附件 1)。
- (二)學、術科競賽規則(如附件 2)。
- (三)場地提供個人工具表(如附件 3)。
- (四)製作報告表(如附件 4)。
- (五)應考生評分表、評分總表(如附件 5)。



網路報名表

【附件 1】

大誠高中 108 學年度國中技藝競賽餐飲管理科競賽
烘焙製作主題

術科競賽題目及術科競賽須知

一、術科競賽題目：創意水果派，競賽時間共計 100 分鐘

二、考生個人食材表：(由考場提供)

創意水果派		
食材	規格	數量
麵粉	高筋麵粉	80g
麵粉	低筋麵粉	80g
砂糖		130g
雞蛋		2 顆
鹽		5g
玉米澱粉		80g
奶粉		40g
奶油		150g
檸檬汁	新鮮	15g
蘋果		半顆
罐頭水蜜桃		2 塊
奇異果		半顆
櫻桃		5 顆

三、術科競賽須知：

(一) 派皮需切油拌粉(看的到油顆粒)製作產品。

(二) 剩餘派皮超過 10%者，以零分計。

(二) 成品破碎過 20%者，以不良品計。

(三) 內餡需為熱充填，表面不平整或不凝固或結顆粒或堅硬如洋羹者，以零分計。

(四) 評分標準如下：

產品外觀品質	產品內部品質	操作技術	工作態度與衛生習慣	配方制定
30%	20%	20%	20%	10%

備註：依烘焙食品-西點蛋糕丙級術科檢定規定，應考者有下列情形之一者，得以零分計：

1. 考試時間視考題而定，超過時間未完成者。
2. 每種產品製作一次為原則，未經監評人員同意而重作者。
3. 成品形狀或數量或其他與題意不合者(題意含特別規定)。
4. 成品烤焙不熟、烤焙焦黑或不成型等不具商品價值者。
5. 成品不良率超過 20%(>20%)(如試題另有規定者，依試題規定評分)。
6. 使用別人機具或烤爐者。
7. 每種產品評分項目分：產品外觀品質、產品內部品質、操作技術、工作態度與衛生習慣及配方制定等五大項目，其中任何一大項目成績評定為零分者。

【附件 2】

大誠高中 108 學年度國中技藝競賽餐飲管理科競賽

烘焙製作主題

學、術科競賽規則

- 一、參賽學生請於指定時間攜帶學生證報到，如未於時間內報到，以棄權論，不得異議；未帶證件者，另簽具選手身分切結書存查以備查驗。報到當日，於比賽前開始 10 分鐘開始報到，比賽開始 10 分鐘後，不得再報到。
- 二、學科競賽：參賽學生請穿著各校制服(運動服)參加學科筆試準時入場應試，逾時 10 分鐘不得入場，未滿 20 分鐘不得出場，違者該科不予計分。
- 三、術科競賽：參賽學生請穿著各校制服(運動服)準時入場應試，本校備有圍裙供考生當場穿著應試
- 四、競賽使用器具設備，除非有損壞，不得要求更換。
- 五、競賽所需材料，由承辦單位提供，不得攜帶任何材料入場應試，違者該科不予計分。
- 六、競賽期間，參賽學生如有下列情形，依規定扣分：
 - (一)大聲喧嘩，扣總分 10 分。
 - (二)傳遞、夾帶或與其他參賽者談話者，扣總分 20 分。
 - (三)未經評審同意，擅自更換器具或調換作業位置者，扣總分 20 分。
 - (四)未於時間內將成品送至評審室，成品不予計分。
- 七、參賽選手於競賽時，如因故需離開試場，需經評審同意，並由承辦單位派人陪同，時間繼續計算，不另折計。
- 八、競賽成品需依評審指示，置於評審室，不得攜出。

【附件 3】

術科個人工具表

試場提供之個人工具表			
名稱	規格	單位	數量
工作臺	180x90x80cm	台	1
產品框	44x65x4	個	1
烤箱	單爐	台	1
冷卻架	180x90x80cm	台	1
瓦斯爐	一般單座	台	1
電子秤	共用 (6 公斤)	台	2
電子秤	個人用 (3公斤)	台	1
扣碗	直徑約10cm	個	10
麵粉篩	20~40目	個	1
抹布	棉製	條	2
塑膠刮板	塑膠	片	1
直立型打蛋器		支	1
不鏽鋼盆	中2 (30cm) 小1 (26cm)	個	3
抹刀		支	1
白報紙		張	2
剪刀	尖嘴	支	1
鐵尺	長60cm	支	1
出爐手套	棉製、防熱	雙	1
烤盤	44*67*4 cm	盤	1
烤模(派盤)	8吋	個	2

【附件 4】

製作報告表

產品名稱：_____選手編號：_____

原料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件

入場核章：_____

考生出場簽註/姓名：_____時間：_____出場核章：_____

【附件 5】

應考生術科個人評分表

應考日期：109 年 5 月 3 日(星期日)

場次：_____ 崗位：_____

產品名稱	等級 評分項目	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	總分	特殊事項摘要 記載
		產品外觀品質 (30%)	0	3	6	9	12	15	18	21	24	27		
產品內部品質 (20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20			
操作技術 (20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20			
工作態度與衛生習慣(20%)	0	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20			
配方制定 (10%)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	分		

評審人簽名：_____

評分總表

應考日期	民國 109 年 5 月 3 日 (星期日)				
主 題	烘焙製作				
場 次					
工作檯組					
學科 (20%)					
術科評分標準	產品外觀品質	產品內部品質	操作技術	工作態度與衛生習慣	配方制定
	30%	20%	20%	20%	10%
術科 (80%)					
總分					